Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 151 del 30 giugno 2008 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 30 giugno 2008** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

N. 157

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 giugno 2008.

Ottava revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 16 giugno 2008.

Ottava revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LO SVILUPPO AGROALIMENTARE, PER LA QUALITÀ
E PER LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 della *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2008, termine fissato dalla Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Molise, Piemonte, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria, Veneto, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 19 giugno 2007;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 così come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione dell'ottava revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione dell'ottava revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle provincie autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 16 giugno 2008

Il direttore generale: DESERTI

REGIONE ABRUZZO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, saucciciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	55	cotognata e marmellata di mela cotogna
	56	fagioli a olio
	57	fagioli a pane
	58	farro d'abruzzo
	59	lenticchie di s. stefano di sessano
	60	libretto di fichi secchi
	61	mandorle di navelli, l'mmall
	62	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	63	marrone di valle castellana
	64	mela della valle del giovenco
	65	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	66	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	67	patate degli altipiani d'abruzzo
	68	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	69	peperone rosso di altino
	70	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	71	pomodoro a pera
	72	solina
	73	tartufi d'abruzzo
	74	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	75	uva di tollo e ortona
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	76	bocconotti di castel frentano
	77	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	78	cicerchiata
	79	confetto di sulmona
	80	croccante di mandorle, croccante di natale
	81	cumbriziun', le sbattute
	82	fiadone dolce
	83	fiadone, salato
	84	la svivitella
	85	lingue di suocera
	86	maccheroni alla chitarra
	87	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	88	maccheroni con le ceppe
	89	ndurciullune
	90	pagnotte da forno di sant'agata
	91	pane cappelli
	92	pane casareccio aquilano
	93	pane con le patate
	94	pane di solina, pagnotte di solina
	95	pane nobile di guardiagrele

	96	parrozzo
	97	pasticci di rapino
	98	pepatelli
	99	pizza con le sfrigole, zuffricul
	100	pizza di crema e ricotta
	101	pizza di pasqua
	102	pizza di ricotta
	103	pizza dolce tradizionale
	104	pizza rustica dolce
	105	pizza rustica salata
	106	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	107	pizzelle
	108	ravioli dolci di ricotta
	109	rimpizza
	110	sagne a pezze, tacconelle
	111	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	112	scrippelle, scrippelle teramane
	113	serpentone, lu srerpentone
	114	sfogliatella di lama, sfuiatell
	115	sgaiozzi
	116	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	117	spumini
	118	torcinelli, turcinil
	119	torrone di guardiagrele
	120	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	121	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	122	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	123	zeppole di s. giuseppe
prodotti della gastronomia	124	il coatto, lu cuatte
	125	la coratella d'agnello
	126	la fracchiata
	127	la tjella, ciabbotta
	128	le corde de chiochie
	129	mazzarelle alla teramana
	130	ndocca 'ndocca
	131	ngrecciata
	132	pallotte cace e ove
	133	pasta fatta in casa al ragù di papera
	134	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	135	pizz'e e ffo'je
	136	sagne a pezze e cicerchie
	137	taijarille fasciule e coteche
	138	trippa alla pennese
	139	trippa teramana
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	140	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	141	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	142	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	143	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

REGIONE MARCHE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappone rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	14	ciauscolo – ciabuscolo – ciavuscolo
	15	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	16	coppa di testa – tortella
	17	fegatelli
	18	galantina
	19	gallo ruspante
	20	lardo del montefeltro
	21	lonza – capocollo – scalmarita
	22	lonzino – capolombo
	23	mazzafegato – salsiccia matta
	24	miaccio – miaggio – migliaccio
	25	pancetta arrotolata
	26	porchetta
	27	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	28	prosciutto delle marche
	29	salame di fabriano
	30	salame di frattula
	31	salame di pecora
	32	salame di soprassato o soppressato
	33	salame lardellato
	34	salsiccia
	35	salsiccia di fegato
	36	spalletta
	37	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
condimenti	38	conserva di pomodori
	39	pasta di tartufo bianco
	40	salamora di belvedere
	41	salsa di olive
formaggi	42	cacio in forma di limone
	43	caciotta
	44	caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	caprino
	46	caprino al lattice di fico
	47	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	48	casecc
	49	formaggio di fossa
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
	52	raviggiolo
	53	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	54	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	55	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	57	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	59	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	60	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	bacche di biancospino in sciroppo
	62	carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	carciofo violetto precoce di jesi
	64	cavolfiore "precoce di jesi"
	65	cavolfiore "tardivo di fano"
	66	cicerchia
	67	cipolla di suasa
	68	composta di castagne
	69	cotognata
	70	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	71	farro "triticum dicoccum"
	72	germogli di pungitopo sott'olio
	73	germogli di tamaro sott'olio
	74	germogli di vitalba sott'olio
	75	gobbo di trodica - cardo di macerata
	76	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	77	lamponi sciroppati
	78	marmellata di bacche di rosa canina
	79	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	marmellata di fichi della signora
	81	marmellata di more
	82	marmellata di mosto e mele mostarda
	83	marmellata di pomodori verdi
	84	marrone del montefeltro
	85	marrone di acquasanta terme
	86	marrone di roccafluvione
	87	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	88	mela rozza
	89	misto di fine stagione
	90	olive nere marinate - olive nere strinate
	91	orzo mondo tostato macinato
	92	pera angelica
	93	roveja - rubiglio - corbello
	94	taccole
	95	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	96	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	97	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	98	visciolata
	99	visciole e amarene di cantiano
	100	visciole essiccate
	101	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini sciroppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti
	108	castagnole
	109	cavallucci
	110	chichiripieno o chichì
	111	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	112	ciambelle all'anice o anicini
	113	ciambellone
	114	cicerchiata
	115	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	116	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	117	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	118	cresciolina
	119	crostata al torrone
	120	crostoli del montefeltro
	121	fave dei morti
	122	fristingo – fristingu – frestinghe

	123	frittelle di polenta
	124	frustenga
	125	funghetto di offida
	126	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	127	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	128	maiorchino – marocchino
	129	pan nociato
	130	pane a lievitazione naturale
	131	pane di chiaserna
	132	pane di pasqua di borgopace
	133	pizza con le noci
	134	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	135	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	136	quadrelli pelusi
	137	rocciata - erbata
	138	scroccafusi
	139	serpe
	140	sfrappe - fiocchetti
	141	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	142	tacconi - tacon
	143	torrone di fichi – panetto di fichi
	144	torta di granoturco in graticola
	145	ungaracci - ungarucci
preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	146	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	147	miele delle marche
	148	ricotta
	149	ricotta salata

REGIONE MOLISE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise

	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)
	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli

	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo

	59	prosciutto montano della val vigezzo
	60	rane delle risaie piemontesi
	61	salame cotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'la doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	testa in cassetta
	85	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves
	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valsesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d'alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato
	122	salagnun

	123	salgnun o salignun
	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt
	126	testun
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brusc o formag lait brusc
	130	toma della valsesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronsella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma 'd trausela
	148	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli di lanzo
	167	cavolfiore di moncalieri
	168	cavolo verza di montalto dora
	169	cavolo verza di settimo torinese
	170	cece di merella
	171	cicoria pan di zucchero casalese
	172	ciliegia bella di garbagna
	173	ciliegia precoce di rivarone
	174	ciliegie di pecetto
	175	cipolla bionda astigiana
	176	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	177	cipolla rossa astigiana
	178	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	179	cipolle di andezeno
	180	cipolline di ivrea
	181	erbe officinali della valle grana
	182	fagiolana della val borbera
	183	fagioli di cuneo
	184	fagiolo di saluggia

	185	farina per polenta tradizionale di langa
	186	farine alimentari della valle vermenagna
	187	fragola di tortona
	188	fragole delle valli cuneesi
	189	fragole di san raffaele cimena
	190	fragolina di san mauro torinese
	191	funghi della valle bronda (pagno)
	192	funghi di giaveno
	193	funghi di sanfront
	194	grano saraceno
	195	insalatina di castagneto po
	196	lattughino di moncalieri
	197	marrone della val pellice
	198	marroni della valle di susa
	199	mela carla della val borbera
	200	mela di san marzano oliveto
	201	mela golden di cuneo
	202	mela renetta grigia di torriana
	203	melanzana violetta casalese
	204	mele autoctone del biellese
	205	mele del monferrato
	206	mele della val curone
	207	mele della val sangone
	208	mele della valle bronda
	209	mele della valle di susa
	210	mele della valle grana
	211	mele della valsesia
	212	mele della valsessera
	213	mele delle valli di lanzo
	214	mele di cavour - varietà locali
	215	mele rosse delle valli cuneesi
	216	meloni di isola s. antonio
	217	patata quarantina bianca genovese
	218	patate dell'alta valle belbo
	219	patate di castelnuovo scrivia
	220	patate di montagna di cesana
	221	patate di san raffaele cimena
	222	peperone di capriglio
	223	peperone di cuneo
	224	peperone quadrato d'asti
	225	peperoni di carmagnola
	226	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
	227	pere delle valli di lanzo
	228	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
	229	pesche del cuneese
	230	pesche di baldissero
	231	pesche di borgo d'ale
	232	pesche di canale - varietà locali
	233	pesche di volpedo
	234	piccoli frutti della provincia di torino
	235	piccoli frutti delle valli cuneesi
	236	pisello di casalborgone
	237	pomodoro costoluto di cambiano
	238	pomodoro costoluto di chivasso
	239	pomodoro piatta di bernezzo
	240	porro di cervere
	241	porro dolce lungo di carmagnola
	242	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
	243	ravanello lungo o tabasso
	244	risi tradizionali della valle del po
	245	riso s. andrea piemonte
	246	scorzobianca o barbabuc
	247	scorzonera di castellazzo bormida
	248	sedani di alluvioni cambio'
	249	sedano dorato astigiano
	250	susina santa clara del saluzzese

	251	susine della collina torinese
	252	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
	253	trifulot del bür
	254	uva fragola di borgo d'ale
	255	zucca di castellazzo bormida
	256	zucchini di borgo d'ale
paste fresche e prodotti della panetteria. della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	257	acsenti
	258	agnolotti
	259	amaretti
	260	antico dolce della cattedrale
	261	asianot
	262	baci di cherasco
	263	baci di dama di tortona
	264	bambin 'd succar
	265	bicciolani
	266	biova
	267	biscotti della salute
	268	biscotti giolitti
	269	biscottini di novara
	270	biscotto della duchessa
	271	bonet
	272	brottie
	273	brut e bon
	274	campagnola buschese
	275	canestrelli
	276	canestrelli biellesi
	277	canestrelli novesi
	278	caramelle classiche dure
	279	castagnaccio
	280	ciciu d'capdan
	281	cioccolatino alpino
	282	cioccolatino cremino
	283	cioccolatino grappino
	284	coppette di s. antonio (copeta)
	285	coppi di langa
	286	crasanzin o crescianzin
	287	crocanti del ciavarin
	288	farinata di ceci
	289	fiaca'
	290	finocchini
	291	focaccia di susa
	292	focaccia novese
	293	fugascina di mergozzo
	294	fugassa d'la befana
	295	gianduiotto
	296	grissino rubatà
	297	grissino stirato
	298	krumiri
	299	krussli
	300	la duchesse
	301	lingua di suocera
	302	lose golose
	303	mantovane di cossato
	304	margheritine di stresa
	305	marron glacé di cuneo
	306	miacce
	307	miasse o miasce
	308	miche di cuneo
	309	mustaccioli
	310	nocciolini di chivasso
	311	ossa da mordere
	312	pan barbarià
	313	pan della marchesa

	314	pan dolce di cannobio
	315	pan d'oropa
	316	pan robi
	317	pane di chianocco
	318	pane di mais di novara
	319	pane di riso di novara
	320	pane di san gaudenzio
	321	pane di segale
	322	pane dolce di meliga e mele
	323	pane nero di coimo
	324	panettone basso glassato alle nocciole
	325	panna cotta
	326	paste di meliga
	327	pasticceria mignon della tradizione torinese
	328	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	329	plin
	330	polenta astigiana
	331	polenta dolce biellese
	332	praline al rhum
	333	praline cri cri
	334	quaquare di genola
	335	rabaton
	336	rustica
	337	sangiorgini di piossasco
	338	stinchett o runditt o amiasc
	339	tajarin
	340	tigrini
	341	tirà
	342	tirulen
	343	torcetti
	344	torrone di nocciole
	345	torta 'd ravisce
	346	torta del buscajet
	347	torta del palio
	348	torta di arignano
	349	torta di castagne
	350	torta di nocciole
	351	torta di pane
	352	torta matsafam
	353	torta palpiton
	354	tupunin
	355	violette candite
	356	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	357	lampré (lampreda)
	358	prodotti ittici in carpione
	359	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	360	brus da ricotta
	361	mascarpa (mascherpa)
	362	mieli del piemonte
	363	seirass (sairass) di latte
	364	seirass del fen
	365	seirass di siero di pecora
	366	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	mirinello di Torremaggiore
	12	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	capocollo di martina franca
	14	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	15	carne arrosto di laterza
	16	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	17	carne podolica, bovino pugliese
	18	cervellata
	19	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	20	fegatini di laterza
	21	lardo di faeto, rèj de faite
	22	muschiska
	23	prosciutto di faeto
	24	pzzntell
	25	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	26	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	27	salsiccia dell' appennino dauno
	28	salsicciotti di laterza
	29	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	30	soppressata dell'appennino dauno
	31	tocchetto
	32	turcinelli
	33	zampina
condimenti	34	sugo alla zia vittoria
formaggi	35	burrata
	36	cacio
	37	caciocavallo
	38	caciocavallo podolico dauno
	39	cacioricotta
	40	caprino
	41	giuncata
	42	manteca
	43	mozzarella o fior di latte
	44	pecorino
	45	pecorino di maglie
	46	pecorino foggiano
	47	scamorza
	48	scamorza di pecora
	49	vaccino

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	51	arancio dolce del golfo di taranto
	52	asparagi sott'olio
	53	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	54	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	55	capperi del gargano, mattinata
	56	capperi in salamoia
	57	capperi sott'aceto
	58	caramelle di limone arancio
	59	carciofini sott'olio
	60	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	61	carciofo di san ferdinando
	62	carosello di manduria, carusella
	63	carota di zapponeta
	64	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	65	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	66	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	67	ciliegie di puglia, cerase
	68	cima di rapa
	69	cipolla di acquaviva delle fonti
	70	cipolla di zapponeta
	71	concentrato secco di pomodoro
	72	conserva piccante di peperoni
	73	cotognata
	74	cotto di fico
	75	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	76	farinella
	77	fava di zollino, cuccìa
	78	fave fresche cotte in pignatta
	79	fichi secchi
	80	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	81	funghi spontanei secchi al sole
	82	funghi spontanei sott'olio
	83	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	84	lampascioni sott'olio
	85	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	86	mandorla di toritto, aminue
	87	marmellata di arancio e limone
	88	marmellata di fichi
	89	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	90	melanzane secche al sole
	91	melanzane sott'olio
	92	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	93	mostarda
	94	mostarda di uva e mele cotogne
	95	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	96	olio extra vergine aromatizzato
	97	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	98	olive cazzate o schiacciate
	99	olive in salamoia
	100	olive verdi
	101	patata di zapponeta
	102	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	103	peperoni secchi al sole

	104	peperoni sott'olio
	105	pisello nano di zollino
	106	pisello riccio di sannicola
	107	pomodori secchi al sole
	108	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	109	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	110	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	111	salicornia sott'olio
	112	salsa di pomodoro
	113	uva da tavola
	114	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	115	vincotto
	116	zucchine secche al sole
	117	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	118	africani
	119	biscotto di ceglie messapico
	120	bocca di dama
	121	buccunottu gallipolino
	122	calzoncelli
	123	calzone di ischitella
	124	cartellate
	125	cavatelli
	126	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	127	cupeta, cupeta tosta
	128	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	129	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	130	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	131	farrata di manfredonia, a farréte
	132	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	133	friselle di orzo e di grano
	134	fruttone, barchiglia
	135	fusilli
	136	grano dei morti
	137	intorchiate
	138	lagane
	139	lasagne arrotolate
	140	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	141	maccaruni
	142	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	143	mandorlaccio
	144	mandorle atterrate
	145	mostaccioli
	146	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	147	orecchiette
	148	ostie ripiene
	149	pane di ascoli satriano

	150	pane di grano duro
	151	pane di laterza
	152	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	153	pesce e agnello di pasta di mandorla
	154	pasta di grano bruciato
	155	pasticciotto
	156	pistofatru
	157	pettole
	158	pizza di grano d'india
	159	pizza sfoglia e scannatedda
	160	pizzelle
	161	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	162	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	163	ravioli con ricotta
	164	rustico leccese
	165	scaldatelli
	166	scarcelle
	167	semola battuta
	168	susumelli, susumierre
	169	taralli
	170	taralli neri con vincotto
	171	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	172	troccoli
	173	zèppula salentina, zèppula, zeppola
prodotti della gastronomia	174	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	175	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
	176	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	177	galletto di Sant'Oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	178	grano stumpato, ranu stumpatu
	179	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	180	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	181	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	182	alici marinate
	183	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	184	cozza tarantina, cozza gnure
	185	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	186	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	187	scapece gallipolina
	188	scapece di lesina
	189	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	190	ricotta
	191	ricotta forte
	192	ricotta marzotica leccese
	193	ricotta salata o marzotica

REGIONE SARDEGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo- bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba- mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora
	17	prosciutto di suino - presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	20	testa in cassetta
	21	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	22	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	23	axridda
	24	bonassai
	25	casizolu di pecora - pirittas
	26	casizolu, tittighedda, figu
	27	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	28	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	29	casu friscu, formaggio fresco
	30	dolcesardo arborea
	31	formaggio di colostro ovino
	32	fresa, fresa de attunzu
	33	pecorino di nule
	34	pecorino di osilo
	35	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	36	semicotto di capra
	37	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	38	olio di lentischio, ollu de stincini
	39	olio extravergine di oliva

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	agrumi, arancio di muravera
	41	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	42	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	43	carciofo spinoso
	44	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	45	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	46	ciliegio - carrufale
	47	cipolla rossa
	48	cuppetta, lattuga
	49	finocchietto selvatico
	50	grano cotto
	51	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	52	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	53	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	54	melo - melappia - melappiu - appio
	55	melo - noi unci
	56	melo miali
	57	melo trempa orrubia
	58	melone in asciutto - melone de jerru
	59	olive a scabecciu
	60	olive verdi in salamoia
	61	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	62	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	63	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	64	pero de su duca, cento doppie - del duca
	65	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	66	pira limoi, pera limone
	67	piru ruspu - pero
	68	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	69	pompia
	70	prezzemolo, perdusemini
	71	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	72	riso prodotto e lavorato in sardegna
	73	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	74	amaretto, amarettos de mendula
	75	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	76	aranzada
	77	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	78	biscotto di fonni
	79	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	80	bucconettes
	81	candelaus, candelaus prenu

	82	caombasa, colombelle
	83	carapigna - karapigna - astròre
	84	caschettas - tiliccas
	85	civraxiu, civràxu, civàrxu
	86	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	87	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	88	copuletas - copuletta
	89	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	90	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	91	culurgiones - culingionis
	92	filindeu
	93	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	94	focaccia portoscusese
	95	fregola, fregula
	96	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	97	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	98	gateau gattò de mendula
	99	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	100	gueffus, guelfos, guelfus
	101	is angules
	102	is coccoisi de casu
	103	li chiusoni - ciusoni
	104	lorighittas
	105	malloreddus
	106	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	107	moddizzosu
	108	mostaccioli, mustazzolos
	109	orilletas
	110	panada - empanada
	111	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	112	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	113	pane cicci, pane di desulo
	114	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	115	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	116	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	117	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	118	pane guttiaiu
	119	pani e saba, pani e sapa
	120	papassinos
	121	pardulas, casadinas
	122	pastine di mandorle, pastissus
	123	pirikitos - piricchittos
	124	pistiddu
	125	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	126	pistoccu
	127	pompìa intréa
	128	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	129	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	130	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
	131	sebadas, seadas, sebada
	132	sos pinos
	133	sospiri di ozieri

	134	spianada - spianata - cozzula - panedda
	135	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	136	tallutzas, orecchiette
	137	torrone di mandorle
	138	tunda
	139	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	140	zichi
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	141	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	142	belu, trippa di tonno
	143	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	144	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	145	cuore, cuore di tonno
	146	figatello, lattume
	147	merca di muggine
	148	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	149	musciame di tonno - filetto di tonno
	150	spinella
	151	tonno affumicato
	152	tonno sott'olio
	153	tunninia
prodotti di origine animale(miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	154	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	155	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	156	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	157	lumache
	158	miele di asfodelo, cadilloni
	159	miele di cardo, cardu pintu
	160	miele di castagno
	161	miele di corbezzolo , melalidone olione
	162	miele di eucalipto
	163	miele di rosmarino
	164	ricotta di colostro ovino
	165	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	166	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	167	ricotta moliterna, ricottone
	168	ricotta mustia
	169	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	170	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
grassi	10	olio extravergine di oliva
condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	piacentino (piacentinu)
	31	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	32	piddiato
	33	provola
	34	provola dei monti sicani, caciotta
	35	provola delle madonie
	36	provola di nebrodi
	37	provola siciliana
	38	tumazzu di vacca
	39	vastedda della valle del belice
	40	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	41	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	42	albicocco i scillato
	43	alloro
	44	anguria di siracusa
	45	arancia biondo di scillato
	46	arancia di ribera
	47	bastarduna di calatafimi
	48	capperi
	49	capperi e cucunci
	50	carciofo spinoso di palermo o menfi
	51	carciofo violetto catanese
	52	carota di ispica
	53	cavolfiore violetto "natalino"
	54	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	56	cece
	57	ciliegia mastrantoni
	58	cipolla di giarratana
	59	cotognata
	60	fagiolo di polizzi

	61	fava di leonforte
	62	fichi secchi
	63	fichidindia
	64	fico d'india della valle del belice
	65	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	66	fico d'india di s. cono
	67	fragola e fragolina di naletto
	68	fragolina di ribera
	69	fragolina di sciacca
	70	grano duro
	71	kaki di misilmeri
	72	lenticchia di ustica
	73	lenticchia di villalba
	74	limone in seccagno di pettineo
	75	limone verdello
	76	mandarino tardivo di ciaculli
	77	mandorla di avola
	78	mandorle
	79	manna
	80	marmellata di arance
	81	marmellata di mele cotogne
	82	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	83	mele cola
	84	mele gelate cola
	85	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno
	87	mostarda
	88	mostarda essiccata
	89	nespola di trabia
	90	nocciole dei nebrodi
	91	noce di motta, "nuci da motta"
	92	oliva nebba
	93	oliva nera passuluni
	94	origano
	95	ovaletto di calatafimi
	96	patata novella di messina
	97	patata novella di siracusa
	98	pere butirra d'estate
	99	pere spinelli
	100	pere ucciardona
	101	pere virgola
	102	pesca tardiva di leonforte
	103	pistacchio
	104	pistacchio di bronte
	105	pomodoro di vittoria
	106	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	107	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	108	pomodoro secco (ciappa)
	109	rosmarino
	110	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	111	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	112	amaretti
	113	biancomangiare
	114	biscotti a "s"
	115	biscotti al latte
	116	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	117	biscotti di natale
	118	biscotti duri
	119	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	120	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	121	bocconetto
	122	braccialette
	123	buccellato
	124	caciu all'argintèra
	125	cannillieri
	126	cannoli
	127	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano

	128	cassata siciliana
	129	cassateddi
	130	cassateddi di calatafimi
	131	cassatella di agira
	132	ciambella
	133	ciascuna, mucatuli
	134	cioccolata di modica
	135	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	136	crespelle di riso
	137	crispelle, i crispeddi
	138	cuccia
	139	cucciddata
	140	cucciddati di calatafimi
	141	cucuzzata
	142	cuddrireddra
	143	cuddureddi
	144	cuffitelle
	145	facciuni di san chiara
	146	fasciatelle
	147	frutti di martorana
	148	gadduzzi
	149	gelo di melone
	150	granita di gelsi neri
	151	granita di mandorla
	152	guammelle
	153	guiuggiolena o cubbiata
	154	mandorlato (biscotto riccio)
	155	mastazzola
	156	nfasciatieddi
	157	nfasciatieddi di agira
	158	nfasciatiaddi di troina
	159	nfrigghiulata
	160	nucàtuli
	161	ossa di morto
	162	pagnotta alla disgraziata
	163	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	164	pane di casa, u pani i casa
	165	pane di monreale (u pani ri murriali)
	166	pane di s. giuseppe
	167	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	168	panzerotti
	169	papareddi
	170	pasta alla crema di latte
	171	pasta di mandorle
	172	pasta di nocciola
	173	pasta reale di erice
	174	petrafennula
	175	pignoccata
	176	pignolata di messina
	177	piparelle
	178	pizzarruna
	179	pupi cull'ova
	180	pupi di zucchero
	181	salame turco
	182	savoiarde
	183	scacciata
	184	scursunera
	185	sfinci di san giuseppe
	186	sfincione
	187	sfoglio (sfogghiu)
	188	squartucciatu
	189	taralli
	190	testa di turco
	191	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	192	vastedda fritta
	193	vucciddati di mandorle

prodotti della gastronomia	194	arancini di riso
	195	badduzzi di risu
	196	busiati col pesto trapanese
	197	caponata di melanzane
	198	cardi in pastella
	199	cavate
	200	crespelle
	201	crocchè di patate
	202	cuscus di pesce
	203	focaccia al sambuco
	204	frascatula
	205	iris
	206	maccaruna
	207	màccu di favi
	208	maccu di grano
	209	malateddi
	210	nfigghiulata
	211	padducculi di carne
	212	pane cotto
	213	panelle
	214	parmigiana di melanzane
	215	pasta cà muddica
	216	pasta che sàrdi
	217	pasta che vruoccoli arriminàti
	218	sarde a beccaficu
	219	stigghiola
	220	vino cotto e mustazzoli
	221	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	222	bottarga, uovo di tonno
	223	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	224	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	225	tonno di tonnara
	226	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	227	miele delle egadi
	228	miele delle madonie
	229	miele di acacia, di timo, di carrubo
	230	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	231	miele di trapani
	232	miele ibleo
	233	miele millefiori
	234	miele della provincia di agrigento
	235	ricotta di pecora
	236	ricotta di vacca
	237	ricotta iblea
	238	ricotta infornata
	239	ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello appenninico
	10	agnello del parco di migliarino-san rossore
	11	agnello di zeri, agnello zerasco
	12	agnello massese
	13	ammazzafegato toscano
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia, mallegato, buristo
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne del bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina mugellese, gallina mugginese
	38	guanciale, gota
	39	lardo vergine di maiale
	40	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	41	lonzino
	42	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	43	mezzone, bastardo
	44	mocetta carrarina
	45	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	46	mortadella delle apuane
	47	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	48	mortadella di prato
	49	mortadella nostrale di cardoso
	50	nodino di montopoli
	51	pancetta apuana
	52	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	53	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	54	porchetta di monte san savino
	55	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino

	56	prosciutto del casentino
	57	prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano
	58	prosciutto di sorano
	59	rigatino arrotolato finocchiato
	60	roventino, migliaccio
	61	salame al vino
	62	salame chianino
	63	salame chiantigiano
	64	salame di cinghiale
	65	salame di cinta senese
	66	salame di maiale e pecora
	67	salame prosciuttato di ghivizzano
	68	salame toscano
	69	salsiccia con cotenne
	70	salsiccia con patate
	71	salsiccia di cinghiale
	72	salsiccia di cinghiale sott'olio
	73	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	74	salsiccia toscana, sarciccia
	75	sanbudello, ammazzafegato aretino
	76	soppressata di cinghiale
	77	soppressata di sangue
	78	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	79	spalla chiantigiana
	80	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	81	spalla di maiale pisana
	82	spalla di sorano
	83	spuma di gota di maiale di san miniato
	84	tarese valdarno
	85	testa in cassetta, sopressata
	86	tonno del chianti, finto tonno toscano
	87	trippa e lampredotto
	88	vergazzata, pancetta stesa
	89	zampone chiantigiano
	90	zia di maremma
condimenti	91	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
formaggi	92	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	93	caciotta di pecora
	94	caciotta dolce, vacchino dolce
	95	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	96	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	97	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	98	formaggio caprino dell'alto mugello
	99	formaggio caprino delle apuane
	100	fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	101	grande vecchio di montefollonico
	102	marzolino di lucardo, pecorino lucardo
	103	pastorella del cerreto di sorano
	104	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	105	pecorino a latte crudo abbucciato
	106	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	107	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	108	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	109	pecorino del casentino
	110	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	111	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	112	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	113	pecorino della lunigiana
	114	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	115	pecorino delle colline senesi
	116	pecorino di pienza stagionato in barriques

	117	pecorino stagionato in foglie di noce
	118	pratolina, formaggio di pura capra
	119	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	120	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	121	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	122	ricotta di pecora grossettana
	123	ricotta di pecora massese
	124	ricotta di pecora pisoiese
	125	stracchino, crescenza
grassi (burro, margarina, oli)	126	olio di madremignola
	127	olio di olivastra scarlinese
	128	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	129	aglio massese
	130	aglio rosso maremmano
	131	arancio massese
	132	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
	133	barba massese, barba di prete, scorza nera
	134	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	135	bietola a coste sottili
	136	carciofini sott'olio
	137	carciofo del litorale livornese
	138	carciofo di chiusure
	139	carciofo di pian di rocca
	140	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	141	carciofo empolese
	142	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	143	cardo massese, cardone o gobbo
	144	castagna d'antona, carpinese
	145	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	146	castagna perella del pratomagno
	147	castagna pistolesa, bianchina
	148	castagne (fresche) della toscana
	149	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	150	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	cavolo nero riccio di toscana
	152	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	153	cece di grosseto
	154	cece nostrale, cece nostrale piccolo
	155	ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano
	156	ciliegia di lari
	157	cipolla di bassone, cigola
	158	cipolla di certaldo
	159	cipolla di ripola
	160	cipolla di terceretoli
	161	cipolla di treschietto, gigola
	162	cipolla lucchese
	163	cipolla massese
	164	cipolla rossa toscana
	165	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	166	cipolla vernina (cipolla bastarda)
	167	cocomero della val di cornia
	168	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
	169	confettura di purnelle fiaschette
	170	dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
	171	fagiola garfagnina
	172	fagiola schiacciona
	173	fagiolo aquila
	174	fagiolo borlotto di maremma
	175	fagiolo borlotto nano di sorano
	176	fagiolo borlotto nostrale toscano
	177	fagiolo burro toscano
	178	fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)

	179	fagiolo cannellino di sorano
	180	fagiolo cappone
	181	fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
	182	fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
	183	fagiolo decimino
	184	fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
	185	fagiolo di bigliolo
	186	fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante
	187	fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
	188	fagiolo fico di gallicano
	189	fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
	190	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
	191	fagiolo marconi a seme nero
	192	fagiolo mascherino
	193	fagiolo massese
	194	fagiolo pievarino
	195	fagiolo romano (fagiolo romanello)
	196	fagiolo rosso di lucca
	197	fagiolo schiaccione
	198	fagiolo scritto della garfagnana
	199	fagiolo scritto di lucca
	200	fagiolo serpente toscano (stringa)
	201	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
	202	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
	203	fagiolo turco di castello
	204	fagiolo zolfino
	205	farina di castagne carpinese
	206	farina di castagne d'antona (farina dolce)
	207	farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
	208	farina di castagne della lunigiana
	209	farina di castagne dell'amiata
	210	farina di castagne di prato
	211	farina di castagne pistoiese
	212	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
	213	fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
	214	fichi di carmignano
	215	fichi sott'olio livornesi
	216	fico dottato
	217	fico san piero
	218	fico verdino
	219	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	220	funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
	221	funghi sotto sale della costa apuana
	222	grano marzolo del melo
	223	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	224	granoturco bianco massese (mais bianco)
	225	granturco formenton ottofile della garfagnana
	226	granturco nano di lupo, granturco nano di grezzano
	227	lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
	228	limone massese
	229	lupino dolce di grosseto
	230	mais quarantino
	231	mais rustico per polenta aretino
	232	marmellate della toscana
	233	marrone (secco) di caprese michelangelo
	234	marroni della toscana
	235	mela "muso di bue" (mela "muso de be")
	236	mela binotto
	237	mela carla aretina (finalina)
	238	mela casciana (rosetta)
	239	mela casolana
	240	mela francesca aretina
	241	mela nesta (decio)
	242	mela panaia (flagellata)
	243	mela roggiola
	244	mela rosa del casentino (mela di montagna)
	245	mela rotella della lunigiana (pomo rodello)

	246	mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
	247	mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
	248	melanzana violetta fiorentina
	249	melograno di firenze
	250	melone della val di cornia
	251	mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
	252	noce aretina
	253	olive in salamoia
	254	paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
	255	pastinocello (pastinello, pastinaccino, gallinaccio)
	256	patata bianca del melo
	257	patata di regnano
	258	patata di santa maria a monte, la tosca
	259	patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
	260	patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
	261	pera coscia aretina
	262	pera coscia di firenze
	263	pera del curato toscana
	264	pera gentile
	265	pera rusé
	266	pesca elberta (pesca alberta, pesca lamberta)
	267	pesca cotogna del poggio
	268	pesca cotogna di rosano (cotogna)
	269	pesca cotogna toscana
	270	pesca diga
	271	pesca limone (cotogna tardiva)
	272	pesca maglia rosa
	273	pesca michelini
	274	pesca mora di dolfo
	275	pesca passerina (pesca ubriaca)
	276	pesca regina di londa
	277	pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)
	278	peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
	279	piattella frisona (fagiolo di san michele)
	280	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	281	pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
	282	pisello a tutta frasca aretino
	283	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
	284	pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
	285	pomodoro canestrino di lucca
	286	pomodoro ciliegino toscano
	287	pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
	288	pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
	289	pomodoro fragola di albiano minacciano
	290	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	291	pomodoro marmande
	292	pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
	293	pomodoro pendentino
	294	pomodoro pisanello
	295	pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
	296	pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
	297	radicchia di lucca
	298	rapino di bergiola foscalino
	299	rapo del valdarno (rapo nostrale)
	300	scalogno nostrale toscano
	301	sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
	302	spinacio tipico della val di cornia
	303	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	304	tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
	305	tartufo bianco della toscana
	306	tartufo nero pregiato della toscana
	307	tartufo nero uncinato della toscana
	308	tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
	309	uva colombana di peccioli
	310	zafferano aretino
	311	zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
	312	zafferano purissimo di maremma
	312	zucca da semi toscana (zucca da maiali)
	313	zucca lardaia
	314	zucchina lunga fiorentina (zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno)
	315	zucchina mora pisana
	316	zucchina sarzanese
	317	zucchina tonda fiorentina

paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria, confetteria	318	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	319	amaretto santacrocenese
	320	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	321	befanini, befanotti
	322	berlingozzo
	323	biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani
	324	biscotto col riccio
	325	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
	326	biscotto di mezz'agosto
	327	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	328	bozza pratese, pane di prato
	329	brecciotto di roccalbegna
	330	brigidino di lamporecchio
	331	brutti boni di prato
	332	brutto buono ai pinoli, kinzica
	333	buccellato di lucca
	334	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	335	carscenta della lunigiana, crescenta
	336	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	337	cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima, morsetti
	338	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	339	cenci (stracci, frappole)
	340	ciaccia di pasqua
	341	ciaccino
	342	cialde di montecatini
	343	cialdino dei tufi
	344	ciaramito di castell'azzara
	345	cioccolato artigianale toscano
	346	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	347	confetti di pistoia, confetti a riccio
	348	corolli incesi
	349	corona di san bartolomeo
	350	crisciolette di cascio
	351	croccolato di siena
	352	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	353	focaccette di aulla
	354	focaccia bastarda di pitigliano
	355	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	356	focaccia di nonno pilade
	357	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	358	focaccia leva di gallicano
	359	focaccia seravezzina
	360	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	361	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	362	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	363	maccheroni della garfagnana
	364	mandorlata di montalcino
	365	mangia e bei
	366	marocca di casola
	367	marzapane
	368	migliaccia di pitigliano
	369	migliaccio senese
	370	mignecci di formentone di gallicano
	371	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	372	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
	373	pan di ramerino, pandisdramerino, ramerino all'olio
	374	pane di altopascio
	375	pane di montegemoli
	376	pane di patate della garfagnana
	377	pane di po', signano e agnino
	378	pane di pomarance
	379	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	380	pane di regnano
	381	pane di vinca

	382	pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
	383	pane toscano
	384	panficato dell'isola del giglio
	385	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
	386	panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
	387	panigaccio di podenzana
	388	panina (pan giallo)
	389	panini di granturco
	390	pasimata, passimata
	391	pattona di comano (pattona comanina)
	392	pesche di prato
	393	pici (pinci)
	394	pupporina
	395	quaresimali
	396	ricciarelli di siena,ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
	397	ricciolina
	398	rustici di montalcino
	399	salviato di villa basilica
	400	scarsella orbetellana
	401	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	402	schiaccia alla campigliese
	403	schiaccia briaca dell'elba
	404	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	405	schiaccia pizzicata di montiano
	406	schiacciata alla fiorentina
	407	schiacciata con l'uva
	408	sfratto
	409	spongata della lunigiana
	410	sportella
	411	taglioli di castell'azzara, melatelli
	412	testarolo della lunigiana
	413	topi di castell'azzara
	414	torsetto con la bolla di pitigliano
	415	torta co' bischeri
	416	torta cybea di massa
	417	torta d'erbe della lunigiana
	418	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	419	torta di marroni di marradi
	420	torta di riso di massa e carrara
	421	torta di riso lunigianese
	422	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	423	torta mantovana
	424	torta salata di villa basilica
	425	tortelli alla lastra di corezzo
	426	tortello del melo, raviolo
	427	tortello di patate
	428	tortello dolce di pitigliano
	429	tortello maremmano con spinaci
	430	tozzetto di pitigliano
	431	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	432	zuccherino di maremma
	433	zuccherino di vernio
	434	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	435	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	436	anguilla sfumata
	437	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	438	femminelle di orbetello o burano
	439	fiche maschie a stocchetto
	440	filetto di cefalo di orbetello
	441	palamita
	442	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	443	trota iridea
	444	trota marinata di gallicano

prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	445	miele di acacia toscano
	446	miele di castagno toscano
	447	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	448	miele di particolari essenze floreali
	449	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	450	miele millefiori toscano
	451	nettare di capraia, miele di capraia
	452	pappa reale
	453	pappa reale in cellette
	454	polline
	455	propoli toscana

REGIONE UMBRIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	farro (farro e farro di monteleone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	patata rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato

	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schiacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata

REGIONE VALLE d'AOSTA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	boudin
	5	motsetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon a la braise saint- oyen)
	7	saoucesse
	8	teteun
	9	tseur achètaye
formaggi	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
	18	toma di gressoney
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	pan ner
grassi (burro, margarina, oli)	22	beuro (burro di affioramento)
	23	beuro colò
	24	beuro de brossa
	25	burro centrifugato di siero
	26	olio di noci, huile de noix
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	27	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	28	miele di rododendro (mi de framicllo)
	29	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	30	lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del cansiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	cotechino di trecenta
	37	falso parsuto
	38	faraona camosciata
	39	faraona di corte padovana
	40	figalet
	41	galletto nano di corte padovana - pepoa
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigo
	45	gallina padovana
	46	gallina polverara
	47	gallina robusta lionata
	48	gallina robusta maculata
	49	lardo del basso vicentino
	50	lardo in salamoia

	51	lardo steccato con le erbe
	52	lengual
	53	lingua salmistrata
	54	luganega da riso
	55	luganega nostrana padovana
	56	luganega trevigiana
	57	luganeghe de tripan
	58	luganeghe della val leogra
	59	morette o barbusti della val leogra
	60	mortandele
	61	muset trevigiano
	62	nervetti di bovino
	63	oca del mondragone
	64	oca di corte padovana
	65	oca in onto padovana
	66	oco in onto dei berici
	67	osocol di treviso
	68	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	69	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	70	parsuto de oca
	71	parsuto di montagnana
	72	pastin
	73	pecora alpagota
	74	pendole
	75	pollo combattente di corte padovana
	76	pollo rustichello della pedemontana
	77	porchetta trevigiana
	78	prosciutto crudo dolce di este
	79	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	80	salado co l'ajo del basso vicentino
	81	salado della pedemontana trevigiana
	82	salado fresco del basso vicentino
	83	salado fresco trevigiano
	84	salame bellunese
	85	salame da taglio di trecenta
	86	salame di asino
	87	salame di cavallo
	88	salame di verona
	89	salame nostrano padovano
	90	salamelle di cavallo
	91	salsiccia con le rape
	92	salsiccia equina
	93	salsiccia tipica polesana
	94	schenal
	95	senkilam – speck di sappada
	96	sfilacci di equino
	97	sfilacci di manzo
	98	soppressa di verona
	99	soppressa trevigiana
	100	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	101	sopressa co la brasola del basso vicentino
	102	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino

	103	sopressa di cavallo
	104	sopressa investida
	105	sopressa nostrana padovana
	106	speck del cadore
	107	speck del cavallo
	108	tacchino comune bronzato
	109	tacchino ermellinato di rovigo
	110	torresani di torreglia
	111	torresano di braganze
	112	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	113	burro a latte crudo di malga
formaggi	114	caciotta misto pecora
	115	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola, caciotta
	116	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	117	formaggio agordino di malga
	118	formaggio bastardo del grappa
	119	formaggio busche
	120	formaggio caciotta di asiago
	121	formaggio casato del garda
	122	formaggio casel bellunese
	123	formaggio cesio
	124	formaggio comelico
	125	formaggio contrin
	126	formaggio dolomiti
	127	formaggio fodom
	128	formaggio imbriago
	129	formaggio latteria di sappada
	130	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	131	formaggio malga bellunese
	132	formaggio misto pecora fresco dei berici
	133	formaggio moesin di fregona
	134	formaggio montemagro
	135	formaggio morlacco
	136	formaggio nevegal
	137	formaggio nostrano veronese
	138	formaggio pecorino dei berici
	139	formaggio pecorino fresco di malga
	140	formaggio piave
	141	formaggio renàz
	142	formaggio schiz
	143	formaggio tosella
	144	formaggio zigher
	145	formaggio zumelle
	146	formai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	147	aglio bianco polesano
	148	aglio del medio adige
	149	asparago bianco del sile
	150	asparago bianco di bibione
	151	asparago della mambrotta
	152	asparago di arcole
	153	asparago di giare
	154	asparago di mambrotta
	155	asparago di padova

	156	asparago di palazzetto
	157	asparago di rivoli
	158	asparago verde amaro montine
	159	barbabietola rossa di chioggia
	160	bietola di bassano
	161	bisi de lumignan
	162	biso di peseggia
	163	broccolo di bassano
	164	broccolo fiolaro di creazzo
	165	carciofo violetto di s. erasmo
	166	carota di chioggia
	167	castagne del baldo
	168	castagne e marroni dei colli euganei
	169	cavolo dell'adige
	170	cicoria catalogna gigante di chioggia
	171	ciliegia dei colli asolani
	172	ciliegia delle colline veronesi
	173	ciliegie dei colli euganei
	174	ciliegie durone di cazzano
	175	cipolla bianca di chioggia
	176	cipolla rosa di bassano
	177	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	178	craut - verde agre
	179	crauti delle bregonze
	180	cren
	181	culàti di valdagno
	182	durona del chiampo
	183	fagiolino meraviglia di venezia
	184	fagiolo borlotto nano di levada
	185	fagiolo di posina "scalda"
	186	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	187	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
	188	farina di mais biancoperla
	189	farina di mais marano
	190	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	191	fasol del lago, mama alta, bonel
	192	fasola posenata
	193	fave bellunesi
	194	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
	195	fragola di verona
	196	funghi coltivati del montello
	197	funghi di costozza
	198	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	199	giuggiola dei colli euganei
	200	giuggiolo del cavallino
	201	insalata di lusia
	202	kiwi di treviso
	203	kiwi di verona
	204	kodinze
	205	kodinzon
	206	mame d'alpago (mame, bonei)
	207	mamma bianca di bassano
	208	marinelle sotto spirito
	209	marrone di san mauro
	210	marrone feltrino, morone feltrino
	211	marroni di combai
	212	marroni di monfenera

	213	marroni di valrovina
	214	mela del medio adige
	215	mela di monfumo
	216	mela di verona
	217	melone del delta polesano
	218	melone precoce veronese
	219	mostarda vicentina
	220	nettarina di verona
	221	noce dei grandi fiumi
	222	noce di feltre
	223	orzo agordino
	224	patata americana di anguillara e stroppare
	225	patata americana di zero branco
	226	patata cornetta
	227	patata del montello
	228	patata del quartier del piave
	229	patata di cesiomaggiore
	230	patata di chioggia
	231	patata di montagnana
	232	patata di posina
	233	patata dorata dei terreni rossi del guà
	234	patate di rotzo
	235	peperone di zero branco
	236	pera del medio adige
	237	pere del veneziano
	238	pere del veronese
	239	pesca bianca di venezia
	240	pesca di povegliano
	241	pesca di verona
	242	pisello di borso del grappa
	243	pòm prussian (mela prussiana)
	244	pomodoro del cavallino
	245	radicchio bianco fior di maserà
	246	radicchio bianco o variegato di lusia
	247	radicchio rosso di chioggia
	248	radicchio rosso di verona
	249	radicchio variegato bianco di bassano
	250	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	251	riso del delta del po
	252	riso di grumolo delle abbadesse
	253	scarola o insalata d'inverno di bassano
	254	sedano di rubbio
	255	sedano verde di chioggia
	256	sedano-rapa di ronco all'adige
	257	susina gialla di lio piccolo
	258	tartufo della montagna veronese
	259	tartufo nero dei berici
	260	zucca marina di chioggia
	261	zucca santa bellunese (zucca santa)

paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	262	amarettoni
	263	banana comune
	264	bibanesi
	265	bigoi
	266	biscotti baicoli
	267	biscotti bussolai
	268	biscotti pazientini
	269	capezzoli di venere
	270	carfogn
	271	casunziei
	272	ciopa vicentina
	273	colomba pasquale di verona
	274	cornetti
	275	dolce bissioleta
	276	dolce del santo - santantonio
	277	dolce nadalin
	278	dolce polentina
	279	esse adriese
	280	fave alla veneziana
	281	forti bassanesi
	282	frittelle con l'erba amara
	283	frittelle di verona
	284	frittelle veneziane
	285	fugassa padovana
	286	fugassa veneta
	287	galani e crostoli
	288	gargati
	289	gelato artigianale del cadore
	290	gnocco di smalzao
	291	gnocco di verona
	292	il riccio
	293	lasagne da fornel
	294	mandorlato di cologna veneta
	295	mantovana
	296	merletti santantonio
	297	montasù
	298	pagnotta del doge
	299	pan biscotto veneto
	300	pan co a suca
	301	pan co l'ua
	302	pan de le feste
	303	pan del santo (dolce)
	304	pandoli di schio
	305	pandoro di verona
	306	pane di mais
	307	pasta frolla della lessinia
	308	pastina de bortolin
	309	pevarin
	310	ravioli con radicchio rosso di verona
	311	rufiolo di costeggiola
	312	sagagiardi
	313	san martino
	314	savoiardi di verona
	315	schizzotto
	316	sfogliatine di villafranca
	317	smegiassa
	318	subioti all'ortica
	319	tajadele al tardivo

	320	torrone di s. martino di lupari
	321	torta ciosota
	322	torta figassa
	323	torta fregolotta
	324	torta nicolotta
	325	torta ortigara
	326	torta pazientina
	327	torta pinza-putana
	328	torta sgriesolona - rosegota
	329	torta zonclada
	330	tortellini di valeggio sul mincio
	331	treccia d'oro di thiene
	332	zaleto di giuggiole
	333	zaletti
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	334	anguilla del delta del po
	335	anguilla del livenza
	336	anguilla marinata del delta del po
	337	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	338	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	339	cefali delle valli da pesca venete
	340	cefalo del polesine
	341	cozza di scardovari
	342	gambero di fiume della venezia orientale
	343	latterini marinati del delta del po
	344	moeche e masanete
	345	moscardino di caorle
	346	pesce azzurro del delta del po
	347	sardine e alici marinate del delta del po
	348	schilla della laguana di venezia
	349	trota fario valli vicentine
	350	trota iridea del sile
	351	trota iridea della valle del chiampo
	352	vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	353	caciocapra
	354	formaggio al latte crudo di posina
	355	formaggio straccon
	356	miele dei colli euganei
	357	miele del delta del po
	358	miele del grappa
	359	miele del montello
	360	miele della collina e pianura veronese
	361	miele della montagna veronese
	362	miele di barena
	363	miele dolomiti bellunesi
	364	mieli dell'altopiano di asiago
	365	ricotta affumicata
	366	ricotta affumicata della val leogra
	367	ricotta da sacchetto della val leogra
	368	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	369	ricotta pecorina dei berici
	370	ricotta pecorina stufata dei berici
	371	ricotta schotte

REGIONE BASILICATA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
formaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	scamorza
	21	toma
	22	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	23	lampascioni
	24	olive nere secche
	25	peperoni cruschi
	26	pomodori sott'olio
	27	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	28	biscotti glassati
	29	calzoni di ceci
	30	cicerata
	31	gelatina dolce di maiale
	32	migliaccio
	33	mostaccioli
	34	pizza con i cingoli di maiale
	35	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	36	ravioli
	37	sanguinaccio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	38	miele lucano (r'miel)
	39	ricotta
	40	ricotta forte
	41	ricotta salata

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)
	10	fleischkase (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)
	13	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)
	14	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)
	15	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)
	17	hauswurtst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner wuerstel (wuerstel di merano)
	23	speck
formaggi	24	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkase (formaggio di alpeggio)
	28	aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)
	29	graukase (formaggio grigio)
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio dell'ortler)
	33	pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkase (formaggio affumicato)
	35	sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)
	36	toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	38	apfelsaft (succo di mele)
	39	brotklee (pane alla trigonella)
	40	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	41	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	42	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	43	holersirup (sciroppo di sambuco)
	44	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)
	45	kloazn (pere essiccate)
	46	kren (rafano)
	47	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	48	marille (albicocca val venosta)
	49	mohnsamen (seme di papavero)
	50	plentn (polenta)
	51	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	52	ribissirup (sciroppo di ribes)
	53	rübenkeime (germogli di rape)
	54	sauerkraut (crauti)
	55	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	56	apfelbrot (pane di mele)
	57	apfelkiechl (frittelle di mele)
	58	breatl (pagnotta)
	59	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	60	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	61	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	62	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	63	fochas (focaccia)
	64	germzopf (treccia lievitata)
	65	hirtenbrot (pane del pastore)
	66	holermulla (gelatina di sambuco)
	67	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	68	kiechl (ciambella dolce)
	69	knoedel (canederli)
	70	krapfen
	71	milzschnitten (crostini di milza)
	72	mohnmingilan (frittella di papavero)
	73	nocken (gnocchi)
	74	paarl (coppia di pagnotte)
	75	palabirabrot (pane alle pere)
	76	pindl (pane di segale a tre coppie)
	77	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	78	püces (pane ladino)
	79	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	80	schuttelbrot (pane di segale duro)
	81	schwarzer weggen (filone integrale)
	82	strauben (frittella "strauben")
	83	strudel
	84	tirtlan (frittelle tirtlan)
	85	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	86	vollkornpaar (paarl integrale)
	87	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	88	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	89	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	90	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	91	buttermilch (latticello)
grassi, burro, margarina, olio	92	alpbutter (burro d'alpeggio)

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o "moretto"
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all'aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	15	carne "fumada" di siror
	16	carne salada del trentino
	17	carne "salada" di capra o di pecora
	18	carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo "fuma"
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega del trentino
	31	luganega secca della valle di cembra
	32	mortandela
	33	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	34	pancetta affumicata
	35	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	36	pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	37	paste "de luganeghe" o pasta di lucaniche
	38	pezate di agnelo o pezate
	39	probusto
	40	salame all'aglio di caderzone
	41	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	42	salamella fresca all'aglio di caderzone

	43	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	44	scorzèta
	45	speck del trentino
formaggi	46	canestrato
	47	caprino
	48	casàda
	49	casolet
	50	dolomiti
	51	fontal
	52	misto capra
	53	montagna
	54	monte baldo e monte baldo primo fiore
	55	monteson
	56	nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	57	provola e caciotta a pasta filata
	58	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	59	tosela
	60	tre valli
	61	vezzena
grassi (burro, margarina, oli)	62	burro, burro di malga del trentino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo di torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	70	mais "nostrano di storo"
	71	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	72	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	73	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	74	marone trentino
	75	noce del bleggio
	76	patata trentina di montagna
	77	pere antiche trentine
	78	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	78	sedano rapa della val di gresta
	80	susina di dro

paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	81	basini de trent
	82	béchi panzalini o filone a due tagli
	83	bina
	84	brazedèl
	85	buzòla
	86	canederli trentini
	87	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	88	cròfani
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di "fregoloti"
	102	tortolèti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	bucculаru
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	'nduia
	26	'ndura
	27	'nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino

	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola
	61	rasco
	62	strazzatella silana
grassi (burro,oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	'a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	arancia di villa san giuseppe
	70	asparago selvatico della calabria
	71	biondo tardivo di trebbisacce
	72	broccoli di rapa
	73	cannonata calabrese
	74	castagne al mosto cotto
	75	castagne di calabria
	76	ceci abbrustoliti, calia
	77	cedro
	78	cedro candito
	79	cicoria selvatica calabrese
	80	cicorie selvatiche sott'olio
	81	cipolline sott'olio
	82	clementine della piana di sibari
	83	collane di peperoni secchi
	84	confettura di pomodori rossi
	85	coroncine di fichi secchi al mirto
	86	crocette
	87	fagiolo di caria
	88	fagiolo poverello bianco
	89	farina di castagne
	90	fichi del cosentino
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott'olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott'olio
	102	funghi rositi sott'olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	limoni di rocca imperiale
	108	marmellata di arance
	109	marmellata di bergamotto
	110	marmellata di cipolla rossa di tropea
	111	marmellata di clementine
	112	marmellata di limoni
	113	marmellata di mandarini

	114	marmellata di uva
	115	melanzane sott'olio
	116	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	117	miele di fichi
	118	misi misi affucati, amareddi affucati
	119	olive alla calce
	120	olive in salamoia
	121	olive nella giara
	122	olive nere infornate
	123	olive schiacciate
	124	olive sotto sale
	125	origano selvatico della calabria
	126	pallone di fichi
	127	panicilli
	128	patata della sila
	129	peperoncini piccanti ripieni
	130	peperoncini sott'olio
	131	peperoncino di spilinga
	132	peperoncino piccante calabrese
	133	peperone roggianese
	134	pistilli
	135	pomodori secchi
	136	pomodori secchi ripieni
	137	pomodori secchi sott'olio
	138	pomodori verdi conservati
	139	pomodoro di belmonte
	140	trecce di fichi
	141	tritato di peperoncino
	142	zucchini sott'olio
condimenti	143	salmoriglio, sarmurigghiu
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	144	'nzullini
	145	anicini
	146	biscotti alle mandorle e al miele
	147	bucconotto
	148	buffeddi
	149	cannoli, i cannola
	150	chinulille
	151	cotognata
	152	crema reggina
	153	crispelle salate, crispeddhe
	154	crispelle dolci, crispeddhe
	155	crostini di grano
	156	cudduraci, 'nguti
	157	cupeta
	158	cuzzupa
	159	dita d'apostolo
	160	fichi ricoperti al cioccolato
	161	frese bianche
	162	frese integrali
	163	frise al peperoncino
	164	ginetti
	165	granita, scirobetta
	166	lestopitta
	167	liquirizia
	168	liquirizia alla menta
	169	liquirizia all'anice
	170	morticeddhi, frutti alla martorana
	171	mostaccioli

	172	mozzetti
	173	nacatole
	174	nepitelle
	175	ossa di morto, ossa i mortu
	176	pan di spagna di dipignano
	177	pane al miele di cerzeto
	178	pane casereccio
	179	pane con la giuggiulena
	180	pane di castagne
	181	pane di patate
	182	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	183	pane di segale di canolo
	184	pasta col ferretto
	185	pasta di mandorla al bergamotto
	186	pasta di mandorle
	187	pasta fileja
	188	paste con lo zucchero
	189	pesca
	190	petrale, u petrali
	191	pezzo duro
	192	pignolata al miele, napiteddhi
	193	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	194	piparelle
	195	pitta
	196	pitta di san martino
	197	pitta 'mpigliata
	198	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	199	pizza di maggio, pitta di maju
	200	pizzi ccu niebiti
	201	pizziccul'ova
	202	rafioli
	203	sammartine
	204	sanguinaccio
	205	scaldatelle, scaldateddi
	206	scalille
	207	sguta
	208	sorbetto al bergamotto
	209	sospiri di monaca
	210	stomatico
	211	stracetti
	212	stroncatura, struncatura
	213	susumelle
	214	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	215	taralli bianchi
	216	taralli morbidi
	217	tarallini ai semi di anice
	218	tarallini ai semi di finocchio
	219	tarallini al peperoncino
	220	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	221	tartufo di pizzo
	222	torroncino
	223	torrone a poglia con mandorle, turruni
	224	torrone di arachidi con zucchero
	225	torrone gelato, turruni gelatu
	226	turdilli
	227	xialuni
	228	zeppole, zzippulii san giuseppi

prodotti della gastronomia	229	frittata pasquale
	230	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	231	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	232	melanzane ripiene, mulingiani chini
	233	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	234	parmigiana
	235	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	236	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	237	pomodori ripieni, pummaroro chini
	238	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	239	uova e curcuci, ova chi curcuci
	240	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	241	acciughe marinate
	242	acciughe salate
	243	aguglie, costardelle fritte
	244	alici salate
	245	alici salate e pepate
	246	alici sott'olio
	247	bottarga di tonno
	248	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	249	involtini di pesce spada
	250	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	251	pesce sciabola, vela, spatola
	252	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	253	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci
	254	rosamarina
	255	sarde salate
	256	sarde salate e pepate
	257	sardella salata di crotone
	258	stocafisso, stocco alla ghiotta
	259	stocco di mammola
	260	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	261	tortiera di alici
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	262	miele di arancio calabrese
	263	miele di castagno calabrese
	264	miele di corbezzolo
	265	miele di eucaliptus calabrese
	266	miele di melata di abete calabrese
	267	miele di sulla calabrese
	268	ricotta
	269	ricotta affumicata
	270	ricotta di capra affumicata
	271	ricotta di pecora
	272	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di suino di razza casertana
	24	carne ovina di laticauda
	25	cervellatine
	26	cicoli
	27	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	28	fegato con la zeppa
	29	filetto di vairano patenora
	30	filettone di vairano patenora
	31	fiocco di prosciutto
	32	fleppa
	33	gelatina di maiale
	34	mozzariello
	35	nnoglia di maiale
	36	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	37	pancetta arrotolata
	38	pancetta tesa
	39	prosciutto di casaletto
	40	prosciutto di monte
	41	prosciutto di pietraroja
	42	salame napoli
	43	salame di mugnano
	44	salsiccia
	45	salsiccia affumicata
	46	salsiccia di polmone
	47	salsiccia sotto sugna
	48	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	49	samurchio
	50	sfrionzola
	51	soppressata cilentana e del vallo di diano
	52	soppressata del sannio
	53	soppressata di gioi cilento
	54	soppressata di ricigliano
	55	soppressata irpina
	56	zuppa di soffritto

formaggi	57	bebè di sorrento
	58	bocconcini alla panna di bufala
	59	burrini e burrata di bufala
	60	caciocavallo affumicato
	61	caciocavallo di bufala
	62	caciocavallo di castelfranco
	63	caciocavallo podolico
	64	cacioricotta caprino del cilento
	65	caciotta di capra dei monti lattari
	66	caciottina canestrata di sorrento
	67	caso conzato
	68	casoperuto e marzolino
	69	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	70	fiordilatte
	71	formaggio caprino del cilento
	72	juncata
	73	manteca
	74	manteca del cilento
	75	mozzarella nella mortella
	76	pecorino del monte marzano
	77	pecorino di bagnolese
	78	pecorino di carmasciano
	79	pecorino di laticauda
	80	pecorino fresco e stagionato
	81	pecorino salaprese
	82	provola affumicata
	83	provola affumicata di bufala
	84	provolone del monaco
	85	riavulillo
	86	scamorza
	87	scamorza di bufala
	88	scamosciata
	89	stracciata
	90	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	91	burro di bufala
	92	olio extravergine di oliva irpinia
	93	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	94	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	95	aglio dell'ufita
	96	albicocca vesuviana
	97	amarene appassite dei colli di s. pietro
	98	arancia di pagani
	99	arancia di sorrento
	100	broccolo del vallo di diano
	101	broccolo friariello di napoli, friarielli
	102	caldarroste in sciroppo e rum
	103	cappella
	104	carciofo bianco
	105	carciofo capuanella
	106	carciofo di castellammare
	107	carciofo di montoro
	108	carciofo di pietrelcina
	109	carciofo di procida
	110	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	111	cardone
	112	carlentina
	113	carosella
	114	castagna del monte faito
	115	castagna del prete
	116	castagna di acerno
	117	castagna di serino

	118	castagna paccuta
	119	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	120	castagne infornate, castagne n'fornate
	121	castagne moscie, fico
	122	cavolfiore gigante di napoli
	123	cece di cicerale
	124	ciambottella
	125	cicci di santa lucia
	126	cicoria selvatica
	127	cicoria verde di napoli
	128	ciliegia del monte
	129	ciliegia della recca
	130	ciliegia di bracigliano
	131	ciliegia di siano
	132	ciliegia maiatica
	133	ciliegia melella
	134	ciliegia s. pasquale
	135	cipolla bianca di pompei
	136	cipolla ramata di montoro
	137	cipollotto nocerino
	138	fagioli di volturara irpinia
	139	fagioli lardari
	140	fagioli quarantini
	141	fagioli tabacchini
	142	fagiolo a formella
	143	fagiolo dell'occhio
	144	fagiolo di controne
	145	fagiolo di villaricca
	146	fagiolo striato del vallo di diano
	147	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	148	fava di miliscola
	149	fichi secchi con miele
	150	fico di s. mango
	151	finocchio bianco palettone
	152	finocchio di sarno
	153	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	154	giallona di siano
	155	kaki vainiglia napoletano
	156	lenticchia di valle agricola
	157	limone di procida
	158	lupino gigante di vairano
	159	mais spiga bianca, spogna bianca
	160	marrone di s. cristina
	161	marrone di scala
	162	marzellina
	163	marzocca
	164	mela capodiciuccio
	165	mela chianella
	166	mela chichedda
	167	mela limoncella
	168	mela limoncellona
	169	mela san giovanni
	170	mela sergente
	171	mela tubbiona
	172	mela zitella
	173	melanzana cima di viola
	174	melone di altavilla
	175	melone napoletano
	176	nocciola camponica
	177	nocciola di s. giovanni
	178	nocciola mortarella
	179	nocciola riccia di talanico

	180	noce di sorrento
	181	noce malizia
	182	noce san martino
	183	oliva caiazzara
	184	oliva masciatica
	185	olive pisciottane schiacciate sott'olio
	186	papaccelle
	187	pappola
	188	patata novella
	189	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
	190	peperoncini ripieni al tonno
	191	peperoncini verdi o di fiume
	192	peperone papaccella, papaccelle riccie
	193	peperoni quagliettani
	194	pera del rosario
	195	pera mastantuono
	196	pera pennata
	197	pera sant'anna
	198	pera sorba
	199	pera spadona di salerno
	200	pera spina
	201	percoca col pizzo
	202	percoca puteolana
	203	percoca terzarola
	204	pesca bellella di melito
	205	pesca bianca napoletana
	206	peschiole
	207	piselli cornetti
	208	pomodori secchi sott'olio
	209	pomodorino campano
	210	pomodorino corbarino
	211	pomodorino vesuviano
	212	pomodoro di sorrento
	213	pomodoro spuniello
	214	prugna coglipiecuri
	215	risciola
	216	saragolla
	217	scarola bianca riccia schiana
	218	speuta
	219	susina botta a muro
	220	susina marmulegna
	221	susina pappacona
	222	susina pazza
	223	susina scarrafona
	224	susina turcona
	225	tartufo di colliano
	226	tartufo nero di bagnoli irpino
	227	torzella, cavolo greco, torza riccia
	228	uva catalanesca
	229	uva cornicella
	230	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	231	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	232	babà
	233	biscotti al miele
	234	biscotti di castellammare
	235	biscotto di grano integrale
	236	biscotto di granone
	237	calzoncelli
	238	calzone
	239	cartellate con mosto
	240	casatiello dolce

	241	casatiello sugna e pepe
	242	chiacchiere
	243	confettone, ò cunftton
	244	copeta
	245	delizie al limone
	246	follovielli
	247	fusillo di felitto
	248	fusillo di gioi
	249	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	250	guanto caleno
	251	migliaccio
	252	mustaccioli
	253	ndunderi
	254	pagnotta di santa chiara
	255	palme di confetti
	256	pancotto dei foresi
	257	pane di calitri
	258	pane dei camaldoli
	259	pane di iurmano
	260	pane di montecalvo
	261	pane di padula
	262	pane di san sebastiano
	263	pane di saragolla
	264	pane di villaricca
	265	panesillo di ponte
	266	pantorrone
	267	panuozzo
	268	panzarotti
	269	pasta di gragnano
	270	pastiera
	271	pigna
	272	pizza chiena
	273	pizza con ricotta
	274	pizza di scarola
	275	pizza figliata, serpentone
	276	pizza migliazza cu li frittole
	277	pizza napoletana verace artigianale
	278	puccellato dolce
	279	puccellato salato
	280	raffioli
	281	raviolo di ricotta di pecora
	282	ricci
	283	roccocò
	284	sanguinaccio
	285	scaldatelle
	286	scazzatiello, cavatieddu
	287	scialatiello
	288	sciusciello, ò sciuscello
	289	sfogliatella
	290	sfogliatella santa rosa
	291	sospiri al limone
	292	spantorrone di grotta
	293	struffoli
	294	susamielli
	295	taraddi con finocchio
	296	taralli intrecciati
	297	tarallini al vino
	298	tarallo con le mandorle
	299	tarallo cu ll'ove
	300	tarallo di agerola
	301	tarallo sugna e pepe
	302	tarallucci al naspro
	303	tasca
	304	torroncino di roccagloriosa

	305	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	306	torrone di benevento
	307	torrone di castagna
	308	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	309	zandraglia
	310	zeppola di s. giuseppe
	311	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	312	acciughe sotto sale
	313	alicette piccanti
	314	alici di menaica
	315	alici marinate
	316	colatura di alici di cetara
	317	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	318	miele di acacia
	319	miele di castagno
	320	miele di girasole
	321	miele di sulla
	322	miele millefiori
	323	ricotta di fuscella
	324	ricotta di laticauda
	325	ricotta essiccata di bufala
	326	ricotta essiccata ovicaprina
	327	ricotta fresca di bufala
	328	ricotta fresca ed essiccata di capra
	329	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	330	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	anicione, andsòn
	2	nocino, nosen nozèn
	3	sassolino
	4	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	5	vino de monte
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	7	bel e cot, belecot
	8	bondiola
	9	cappello del prete, cappel da pret
	10	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	11	castrato di romagna, castrè, castròn
	12	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislon, grasò
	13	coppa arrosto, cupa arost
	14	coppa di parma
	15	culatello, culatel
	16	fiocchetto
	17	fiocco di culatello
	18	lardo, gras
	19	pancetta canusina
	20	piccola di cavallo, picula 'd caval
	21	pollo di razza fidentina
	22	pollo di romagna
	23	porchetta, purcheta
	24	salama da sugo
	25	salama da sugo di madonna boschi
	26	salame all'aglio, salam da l'ai
	27	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	28	salame felino
	29	salame fiorettino
	30	salame gentile, salam gentil
	31	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	32	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	33	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	34	stracotto alla piacentina, 'l stua
	35	suino di razza mora o mora romagnola
	36	suino pesante
	37	tasto, tast
	38	zuccotto di bismantova
condimenti	39	sale, sèl
formaggi	40	pecorino del pastore
	41	pecorino dell'appennino reggiano
	42	raviggiolo
	43	ribiola della bettola, ill ribiol
	44	robiola, ribiola, furmai nis
	45	scquacquerone di romagna, squaquaron

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	46	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	47	albicocca val santerno di imola
	48	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	49	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	50	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	51	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	52	antiche varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
	53	antiche varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	54	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	55	antiche varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	56	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	57	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	58	asparago, aspargina, sparazena, sparz
	59	cardo gigante di romagna
	60	castagna fresca e secca di granaglione
	61	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	62	ciliegia di vignola
	63	cipolla tipica di medicina
	64	cocomero tipico di san matteo decima
	65	doppio concentrato di pomodoro
	66	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	67	fragola di romagna
	68	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	69	loto di romagna
	70	marrone di campora, maron ed campra
	71	mela campanina, pom campanein
	72	melone tipico di san matteo decima
	73	patata di montese
	74	pesca bella di cesena
	75	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	76	saba dell'emilia-romagna, sapa
	77	sapore, savor
	78	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strìgval
	79	sugali, sugal
	80	sughi d'uva reggiani, sugh
	81	susina di vignola
	82	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	83	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	84	tartufo bianco pregiato, (t.magnatum pico) tartòfla, tartòfa, tartòf, tartufa
	85	tartufo nero di fragno, trifola
	86	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula nigra

paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	87	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	88	amaretti
	89	amaretto di spilamberto
	90	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	91	anolino, anolen
	92	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	93	bensone, balsone, balsòn
	94	biscione reggiano
	95	bizulà
	96	bomba di riso, bomba 'd ris
	97	borlengo, burleng, burlang
	98	bortellina, burtléina
	99	bustrengo, bustrenga, bustrèng
	100	canestrelli, canestrèli
	101	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	102	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	103	cappelletti, caplitt
	104	cappelletto reggiano
	105	castagnaccio, pattona
	106	ciaccio, ciacc
	107	ciambella ferrarese, brazadela
	108	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	109	ciambella, boslan
	110	ciambelline, buslanein
	111	crescenta fritta, cherscènta frètta
	112	croccante, cruccant
	113	dolce di san michele, dolz ad san michele
	114	erbazzone di reggio emilia
	115	focaccia con ciccioli, chisola
	116	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	117	frittelle di riso, fritell ad ris
	118	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	119	garganello, garganell
	120	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	121	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	122	gnocco fritto, gnocc frett
	123	latte brulè, latt brulè
	124	latte in piedi, latt in pè
	125	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
	126	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	127	manfrigoli
	128	miacetto, miacet

	129	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz, migliaccio
	130	minestra imbottita, spoja lorda
	131	mistuchina, mistuchen, mistòk
	132	mosto cotto, must cot
	133	pagnotta pasquale, pagnòta 'd pasqua
	134	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	135	pane casareccio, pan casalen
	136	pane di zucca, pan ad zucca
	137	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	138	pane schiacciato, batäro
	139	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	140	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	141	pattona
	142	pesche finte ripiene
	143	piadina fritta, pié fretta
	144	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	145	pinza bolognese, penza bolognese
	146	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	147	sbricciolina, sbrisulina
	148	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	149	spongata di busseto
	150	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	151	spongata di reggio emilia
	152	spongata, spunghéda
	153	sprelle, spreli
	154	straccadenti, stracadént
	155	stracchino gelato, stracchein in gelato
	156	strozzapreti, strozaprit
	157	sulada
	158	tardùra
	159	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	160	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	161	topino d'ognissanti
	162	torta d'erbe
	163	torta dei preti, turta ad prètt
	164	torta di granoturco, turta ad melga
	165	torta di mele, turta ad pum
	166	torta di pere, turta ad per
	167	torta di prugne, turta ad brugna
	168	torta di riso di reggiana
	169	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	170	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	171	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	172	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	173	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	174	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	175	tortellini di bologna
	176	tortellini
	177	tortelli alla lastra
	178	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	179	zuppa inglese, sopinglesa

prodotti della gastronomia	180	agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina
	181	anguilla in umido, anguilla in umid
	182	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada
	183	cavoli ripieni, cavul ripein
	184	cotenna e ceci, cudga e sisar
	185	dolce e brusco, dulz e bruhsc
	186	faraona alla creta, faraona al creda
	187	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	188	funghi fritti, fonz fritt
	189	gnocchi, gnocc
	190	insalata rustica, rustisana
	191	lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn
	192	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	193	lumache alla bobbiese, lumaga al bubbiese
	194	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	195	merluzzo in umido, marluss in umid
	196	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	197	ovuli ripieni, ovuli ripein
	198	pancetta e piselli, panzetta e riviott
	199	polenta condita, puleinta consa
	200	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	201	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	202	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	203	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	204	salsa di prezzemolo, salsa ad savur
	205	scàpa, mnufocc, menni
	206	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	207	torta di patate, turta d'patat
	208	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	209	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	210	tortelli di zucca, tortei ad zucc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca
	211	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	212	verzolini, varzulein
	213	zucchini ripieni, zucchein ripein
	214	zuppa di ceci, suppa ad sisar
	215	zuppa di pesci, suppa ad pess
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	216	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	217	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	218	miele di tiglio, mel tiglio
	219	miele vergine integrale
	220	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	221	acquadelle marinate
	222	anguilla marinata di comacchio

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	most
	3	sciroppo di olivello spinoso
	4	sciroppo di piccoli frutti
	5	sciroppo di sambuco
	6	sciroppo di tarassaco
	7	sliwowitz, distillato di prugne
	8	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello istriano
	10	argjel
	11	bondiola
	12	brusaula
	13	cappone friulano
	14	cicines
	15	coppa di testa
	16	cotto d'oca
	17	crafus
	18	filon
	19	insaccati affumicati
	20	lardo
	21	lingua cotta di carnia
	22	linguâl
	23	lujanie
	24	marcundela
	25	musetto
	26	ossocollo e culatello affumicati
	27	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	28	pancetta arrotolata manicata
	29	pancetta con lonza
	30	pancetta stesa, lardo, guanciale
	31	pestadice
	32	pestat
	33	peta
	34	petto d'oca affumicato
	35	pindulis
	36	polmonarie
	37	porcaloca
	38	prosciuttino crudo d'oca
	39	prosciutto cotto praga
	40	prosciutto di cormons
	41	prosciutto dolce o affumicato
	42	salam di cueste
	43	salame d'oca
	44	salame friulano
	45	sanganel
	46	sassaka
	47	sbarbot
	48	schulta fumat
	49	sopressa
	50	spalla cotta di carnia affumicata
	51	speck affumicato
	52	speck d'oca
	53	stinco di carnia

condimenti	54	aceto di mele
	55	salsa balsamica, asperum
formaggi	56	caciotta caprina
	57	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre
	58	cuincir
	59	formadi frant
	60	formaggio asino
	61	formaggio caprino morbido
	62	formaggio di malga
	63	formaggio fagagna
	64	formaggio salato
	65	formai del cit
	66	frico
	67	latteria
	68	monte re
	69	sot la trape
	70	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	71	olio dei colli orientali
	72	olio del carso
	73	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	aglio di resia
	75	asparago bianco
	76	asparago verde in agrodolce
	77	blave di mortean
	78	brovada
	79	castagna canalutta
	80	castagna marrone di vito d'asio
	81	castagna obiacco
	82	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	83	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso
	84	craut garp
	85	fagioli borlotti di carnia
	86	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	87	fagiolo cesarins
	88	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	89	fagiolo dal voglut, plombin
	90	fagiolo laurons
	91	fagiolo militons, militons 3
	92	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet
	93	lidric cul pòc
	94	mais da polenta
	95	mela zeuka, zeuka, seuka
	96	patate di ribis e godia
	97	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	98	pesca iris rosso
	99	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	100	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	101	radic di mont
	102	radicchio canarino
	103	ràti
	104	rosa di gorizia
	105	savors
	106	vellutata di asparago verde

paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	107	biscotto esse
	108	biscotto pordenone
	109	biscotto pevarins, peverini
	110	buiadnik
	111	cjalcune
	112	cjalzòns
	113	colaz
	114	favette triestine
	115	gubana
	116	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	117	marmellata di olivello spinoso e mele
	118	pinza triestina
	119	presnitz
	120	putizza
	121	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	122	calamaro di saccaleva
	123	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	124	dondolo, tartufo di mare
	125	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	126	mormora di miramare
	127	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	128	passera coi ovi, passera con le uova
	129	pedocio de trieste, cozza di trieste
	130	pesce di valle
	131	sardoni in savor
	132	sardoni salati
	133	sievoli soto sal
	134	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	135	miele di acacia del carso
	136	miele di marasca del carso
	137	miele di melata di bosco del carso
	138	miele di tiglio del carso
	139	miele friulano di acacia
	140	miele friulano di castagno
	141	miele friulano di tarassaco
	142	miele millefiori del carso
	143	miele millefiori della montagna friulana
	144	miele millefiori della pianura friulana
	145	ricotta affumicata di malga
	146	ricotta di capra

REGIONE LAZIO

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche. distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	sambuca romana
	6	sambuca viterbese
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	7	braciole sott'olio
	8	buddellucci o viarelli
	9	capocollo o lonza
	10	carne di bovino maremmano
	11	carne di coniglio leprino viterbese
	12	carne di pecora secca
	13	coppa (viterbese, reatina)
	14	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	15	filetto di leonessa
	16	guanciale
	17	guanciale amatriciano
	18	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	19	lardo (di leonessa, di san nicola)
	20	lardo stagionato al maiale nero
	21	lombetto della sabina e dei monti della laga
	22	lombetto o lonza
	23	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	24	mortadella di cavallo
	25	mortadella di manzetta maremmana
	26	omento di maiale (beverelli)
	27	pancetta di suino
	28	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	29	porchetta (di ariccia, di viterbo, di poggio bustone)
	30	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	31	prosciutto amatriciano
	32	prosciutto cotto al vino ci cori
	33	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	34	prosciutto di montagna della tuscia
	35	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	36	salame paesano
	37	salamella cicolana
	38	saldamirelli
	39	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	40	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	41	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	42	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	43	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	44	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	45	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	46	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	47	spalla di suino (spalluccia)
	48	tordo matto di zagarolo
	49	vitellina di bufala di amaseno
	50	vitellone di itri
	51	zampetti
	52	zauzicchie e salam funnan
condimenti	53	pasta di olive
	54	pestato di olive di gaeta
	55	salsa all'amatriciana
	56	salsa balsamica di uva

formaggi	57	burrata di bufala
	58	cacio di genazzano
	59	cacio fiore
	60	cacio magno (semplice e alle erbe)
	61	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	62	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	63	cacioricotta di bufala
	64	caciotta dei monti della laga
	65	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	66	caciotta di bufala (pontina)
	67	caciotta di mucca
	68	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	69	caciotta genuina romana
	70	caciotta mista ai bronzi
	71	caciotta mista della tuscia
	72	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	73	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	74	ciambella di morolo
	75	conciato di san vittore
	76	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	77	formaggio di capra
	78	gran cacio di morolo
	79	marzolino e/o marzolina
	80	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	81	pecorino ai bronzi
	82	pecorino dei monti della laga
	83	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	84	pecorino di amatrice
	85	pecorino in grotta del viterbese
	86	pressato a mano
	87	provola di bufala (semplice e affumicata)
	88	provola di vacca (semplice e affumicata)
	89	provolone vaccino
	90	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	91	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	92	burro di san filippo
	93	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	94	olio monovarietale extra vergine di ciera
	95	olio monovarietale extra vergine di itrana
	96	olio monovarietale extra vergine di marina
	97	olio monovarietale extra vergine di salviana
	98	olio monovarietale extra vergine di sirole
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	99	actinidia
	100	aglio rosso di castelliri
	101	aglio rosso di proceno
	102	arancio biondo di fondi
	103	asparago verde di canino e montalto di castro
	104	broccoletti sezzesi "sini"
	105	broccoletto di anguillara
	106	broccolo romanesco
	107	carciofini sott'olio
	108	carciofo di orte
	109	carciofo di sezze
	110	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	111	carote di viterbo in bagno aromatico
	112	castagna di terelle
	113	cece del solco dritto di valentano
	114	ceci
	115	cicerchia
	116	cicerchia di campodimele
	117	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	118	ciliegia di celleno
	119	ciliegia ravenna della sabina
	120	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	121	fagiolina arsolana

	122	fagiolo a pisello
	123	fagiolo borbontino
	124	fagiolo cannellino di atina
	125	fagiolo cappellette di vallepietra
	126	fagiolo ciavattone piccolo
	127	fagiolo cioncone
	128	fagiolo del purgatorio di gradoli
	129	fagiolo di sutri
	130	fagiolo gentile di labro
	131	fagiolo giallo
	132	fagiolo regina di marano equo
	133	fagiolo solfarino
	134	fagiolo verdolino
	135	fagiolone di vallepietra
	136	farina di marroni
	137	farro
	138	farro dei monti lucretili
	139	farro del pungolo di acquapendente
	140	ferlengo o finferlo di tarquinia
	141	fichi sciroppati con nocciole
	142	fichi secchi di sonnino
	143	finocchio della maremma viterbese
	144	fragola di terracina
	145	fragolina di nemi
	146	lattuga signorinella di formia
	147	lenticchia di onano
	148	lenticchia di rascino
	149	lenticchia di ventotene
	150	mais agostinella
	151	marmellata di agrumi
	152	marmellata di castagne
	153	marmellata di mele al mosto cotto
	154	marmellata di uva fragola
	155	marmellata di visciole
	156	marrone (dei monti cimini, di cave)
	157	marrone di arcinazzo romano
	158	marrone di latera
	159	marrone segnino
	160	melanzane sott'olio
	161	mentuccia essiccata
	162	"mosciarella" di capranica prenestina
	163	nocciola dei monti cimini
	164	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	165	orzo perlato dell'alto lazio
	166	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	167	patata dell'alto viterbese
	168	patata di leonessa
	169	peperone "corno di bue" di pontecorvo
	170	peperone alla vinaccia
	171	peperoni secchi
	172	pere sciroppate al mosto
	173	pesche o percoche sciroppate
	174	pinolo del litorale laziale
	175	pomodoro corno di toro
	176	pomodoro scatolone di bolsena
	177	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	178	scorsone o tartufo d'estate
	179	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	180	tartufo di campoli appennino
	181	tartufo dei monti lepini
	182	tartufo di cervara
	183	tartufo di saracinesco
	184	uva da tavola pizzutello di tivoli
	185	visciolo dei monti lepini
	186	zucchina con il fiore

paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	187	amaretti
	188	amaretti casperiani
	189	amaretto di guarcino
	190	barachia
	191	bastoni
	192	biscotti
	193	biscotti e ciambelle all'uovo
	194	biscotti sezzesi
	195	biscotto di s.antonio
	196	biscotto di sant'anselmo
	197	bussolani
	198	cacchiarelle
	199	caciata di sezze
	200	caciatella di maenza
	201	cacione di civitella s. paolo
	202	calzone con verdure
	203	casata pontecorvese
	204	castagnaccio
	205	castagne stampate
	206	ciacamarini
	207	ciambella a cancello
	208	ciambella al mosto
	209	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	210	ciambella all'anice di veroli
	211	ciambelle al vino
	212	ciambelle al vino moscato di terracina
	213	ciambelle con l'anice
	214	ciambelle da sposa
	215	ciambelle del barone
	216	ciambelle di magro di sermoneta
	217	ciambelle n'cotte
	218	ciambelle salate
	219	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	220	ciambelline
	221	ciammella ellenese
	222	ciammelle d'ova
	223	ciammellono
	224	ciriola romana
	225	crostate visciole di sezze
	226	crostatino ripieno
	227	crustoli de girgenti
	228	cuzzi di roviano
	229	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	230	dolce di patate
	231	falia
	232	fave dei morti
	233	ferratelle
	234	fettarelle
	235	fettuccine
	236	filone sciapo da 1 kg.
	237	frascarelli
	238	frittelli di riso
	239	frittelline di mele di maenza
	240	frittellone di civita castellana
	241	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	242	gliu panettono di maenza
	243	gnocchetti di polenta
	244	gnocchi de lu contadino
	245	gnocchi di castagne
	246	gnocchi ricci
	247	i recresciuti di maenza
	248	imbriachelle
	249	la copeta
	250	lacna stracciata di norma
	251	le crespelle di maenza
	252	lu cavalluccio e la puccanella

	253	maccheroni
	254	maccheroni a matassa
	255	maltagliati o fregnacce
	256	mostaccioli
	257	mostarde ponzesi
	258	murzelli
	259	murzitti
	260	pacchiarotti
	261	pagnottelle di salatuoro di sezze
	262	palombella
	263	pane cafone
	264	pane casareccio di lariano
	265	pane casareccio di lugnola
	266	pane casareccio di montelibretti
	267	pane con le olive bianche e nere
	268	pane con le patate (con purea di patate)
	269	pane di canale monterano
	270	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	271	pane di veroli
	272	pane integrale al forno a legna
	273	pangiallo
	274	panicella di sperlonga
	275	panini all'olio
	276	panpapato
	277	panpepato
	278	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
	279	pastarelle col cremore
	280	paste di viscioli di sezze
	281	pezzetti (sermoneta)
	282	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	283	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	284	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	285	pizza d'ova
	286	pizza fritta
	287	pizza grassa
	288	pizza sucia
	289	pizzicotti (biscotti)
	290	pizzicotto (pasta alimentare)
	291	polentini
	292	pupazza frascatana
	293	ravioli con crema di castagne
	294	ravioli di patate
	295	raviolo di san pancrazio
	296	sagne
	297	salame del re
	298	salavatici di roviano
	299	sciuscella
	300	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	301	serpette
	302	serpette di sermoneta
	303	sfusellati
	304	spaccaregli di sezze
	305	spumette
	306	strozzapreti
	307	struffoli di sezze e lenola
	308	subiachini
	309	tagliatelle di castagne
	310	taralli
	311	tersitti de girgenti
	312	terzetti
	313	tiella di gaeta
	314	tisichelle viterbesi
	315	torroncino di alvito

	316	torta di ricotta di sermoneta
	317	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	318	torta pasqualina
	319	torteri di lenola
	320	tortolo di pasqua
	321	tortolo di sezze
	322	tozzetti (di viterbo)
	323	tozzetti di pasta frolla
	324	treccia all'anice di civitella s. paolo
	325	tusichelle
	326	zaoiardi di anagni
	327	zippole
preparazioni di pesci. molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	328	alici marinate
	329	alici sotto sale del golfo di gaeta
	330	anguilla del lago di bolsena
	331	calamita del lago di fondi
	332	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	333	lattarino del lago di bracciano
prodotti di origine animale (miele. prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	334	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	335	fiordilatte
	336	miele del monte rufeno
	337	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	338	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	339	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	340	ricotta secca
	341	ricotta viterbese

REGIONE LIGURIA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara

	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)
	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
grassi	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato,
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti,
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta

	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso
	119	nocciolo longhera
	120	nocciolo menoia
	121	nocciolo noscella
	122	nocciolo ronchetta
	123	nocciolo savreghetta
	124	nocciolo tapparona
	125	nocciolo trietta
	126	olivo colombaia
	127	olivo lavagnina
	128	olivo mortina
	129	olivo pignola
	130	olivo razzola
	131	olivo rossese
	132	olivo taggiasca
	133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
	134	patata cannellina nera, cannellina
	135	patata di pignone
	136	patata morella,muella, muellin-a
	137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
	138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
	139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
	140	patata salamina, calice al cornoviglio
	141	pesco birindella
	142	pisello (di lavagna)
	143	pisello nero di l'ago
	144	pomodoro cuore di bue
	145	radice (di chiavari)
	146	rape
	147	rape di nasino
	148	rose da sciroppo
	149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
	150	sciroppo di rose
	151	sciroppo di viole
	152	scorzonera
	153	susine "balle d'ase"
	154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	155	susino collo storto

	156	susino massina
	157	tartufo
	158	violetta di villanova di albenga
	159	vitigno barbarossa
	160	vitigno crovin
	161	vitigno moscatello di taggia
	162	vitigno scimiscià
	163	zucca di rocchetta cengio
	164	zucchino alberello di sarzana
	165	zucchino genovese
	166	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	167	amaretti di sassello
	168	amaretto di gavenola
	169	amaretto di rocchetta, rocchetta
	170	baci della riviera (baci di alassio)
	171	barbagiuai
	172	biscette
	173	biscotti del lagaccio
	174	biscotti di semola di gavenola
	175	biscotto di taggia
	176	buccellato
	177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	178	canestrelli di avosso
	179	canestrelli di castagne
	180	canestrello di brugnato
	181	canestrello di taggia
	182	castagnole
	183	cavagnetto di brugnato
	184	chinotto candito (di savona)
	185	ciappe
	186	corsetti avvantaggiati
	187	corsetti del levante ligure
	188	corsetti della val polcevera
	189	cubàite
	190	farinata (ligure, di ceci)
	191	farinata (savonese, bianca)
	192	focaccia
	193	focaccia al formaggio di recco
	194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	195	focaccia dolce sarzanese
	196	frittelle della val bormida
	197	gattafin
	198	gobelletti
	199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
	200	michetta
	201	millesimini
	202	ossa dei morti
	203	pan dei morti
	204	pandolce (genovese)
	205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	206	pane casereccio (della val bormida)
	207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	208	pane di triora
	209	pane d'orzo
	210	pane rustico di gavenola (pane rustico di
	211	panèra
	212	panettone con farina di castagne
	213	pansarola

	214	pasta sciancà
	215	pinolata
	216	poncrè
	217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
	218	quaresimali
	219	ravioli di patate rosse
	220	raviolo alle erbette
	221	raviolo ligure
	222	raviolo magro
	223	rotelle
	224	schiumette
	225	sciuette
	226	spungata
	227	strozzagatti
	228	taggioen
	229	tirotto
	230	torcetti
	231	torrone, u turu'n
	232	torta crescente
	233	torta di chiavari (torta de ciävai)
	234	torta di nocciole
	235	torta di riso dolce
	236	torta di torriglia
	237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	238	torta panarello (panarella)
	239	torta sacripantina
	240	torta scema
	241	torta stroscia
	242	trofie
prodotti della gastronomia	243	baciocca
	244	bagnùn d'acciughe
	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppìn
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciua
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza

	274	scherpada
	275	sgabei
	276	stirpada
	277	stoccafisso
	278	testaroli
	279	torta di riso
	280	torta di riso e porri
	281	torta di zucca
	282	torta pasqualina
	283	ventre
	284	zuppa di muscoli
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	285	acciuga sotto sale del mar ligure
	286	acciuga, acciuga di monterosso
	287	cicierello di noli
	288	gamberetti
	289	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	290	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	291	tonnidi del golfo paradiso
	292	zerlo di noli
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	293	latte fresco della valle stura
	294	latte fresco di marinella
	295	miele della liguria
	296	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	agnello di razza brianzola
	2	bastardei
	3	borzat
	4	bresaola affumicata
	5	bresaola di cavallo
	6	cacciatori d'oca
	7	capretto da latte pesante
	8	carne secca
	9	ciccioli
	10	ciccioli d'oca
	11	ciccioli mantovani
	12	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	13	cuz
	14	durelli d'oca
	15	fegato d'oca grasso
	16	grasso d'oca
	17	greppole
	18	luganega
	19	luganega di cavallo
	20	lughenia di passola
	21	mortadella di fegato
	22	mortadella di fegato al vin brulè
	23	pancetta (con filetto,con pisteum, della bergamasca, pavese)
	24	patè di fegato d'oca
	25	petto d'oca stagionato
	26	pisto
	27	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	28	prosciuttino d'oca stagionato
	29	prosciutto cotto
	30	prosciutto crudo marco d'oggiono
	31	prosciutto mantovano
	32	quartini d'oca sotto grasso
	33	salam casalin (salam casalin dei contadini mantovani)
	34	salame con lingua
	35	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	36	salame da cuocere
	37	salame di testa
	38	salame pancettato
	39	salame sotto grasso
	40	salamelle di mantova
	41	salamina mista
	42	salamini di capra
	43	salamini di cavallo
	44	salamini di cervo
	45	salamini magri o maritati
	46	salsiccia di castrato ovino
	47	sanguinaccio o marzapane
	48	slinzega di bovino
	49	slinzega di cavallo
	50	soppressata bresciana
	51	verzini
	52	violino
	53	violino di capra

formaggi	54	agri di valtorta
	55	bagoss
	56	bernardo
	57	branzi
	58	cadolet di capra
	59	caprino a coagulazione lattica
	60	caprino a coagulazione presamica
	61	caprino vaccino
	62	casatta di corteno golgi
	63	casolet
	64	casoretta
	65	crescenza
	66	fatuli'
	67	fiorone della valsassina
	68	fiurì o fiurit
	69	fontal
	70	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)
	71	formaggella del luinese
	72	formaggio d'alpe grasso
	73	formaggio d'alpe misto
	74	formaggio d'alpe semigrasso
	75	formaggio val seriana
	76	formai de livign
	77	garda tremosine
	78	granone lodigiano
	79	Italico
	80	latteria
	81	magnoca
	82	magro
	83	magro di latteria
	84	magro di piatta
	85	matusc
	86	motelì
	87	nisso
	88	nostrano grasso
	89	nostrano semigrasso
	90	pannerone
	91	robiola bresciana
	92	robiola della valsassina
	93	salva
	94	scimudin
	95	semuda
	96	silter
	97	sta'el
	98	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	99	strachet
	100	strachitund
	101	tombea
	102	torta orobica
	103	zincarlin
grassi (burro, margarina, oli)	104	burro
	105	burro di montagna

prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	106	amarene d'uschione
	107	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	108	castagne secche
	109	cipolla (di sermide, rossa)
	110	conserva senapata
	111	cotognata
	112	fagiolo borlotto di gambolò (faso)
	113	farina di grano saraceno
	114	farina per polenta della bergamasca
	115	marroni di santa croce
	116	mele di valtellina
	117	melone (di casteldidone, di viadana)
	118	mostarda di cremona
	119	mostarda di mantova
	120	patata di campodolcino
	121	pesche allo sciroppo del lago di monate, i perzic de munà
	122	radici di soncino
	123	riso
	124	sugolo
	125	tartufo (nero)
	126	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	127	agnello del monaco
	128	amaretti di gallarate
	129	baci del signore
	130	baci di cremona
	131	bisciola
	132	biscotin de prost
	133	brasadella (dolce)
	134	braschin
	135	brutti e buoni
	136	bunbunenn
	137	buscel di fich
	138	bussolano (di soresina)
	139	capunsei (capunsel)
	140	carcent
	141	casoncelli della bergamasca
	142	castagnaccio, patuna
	143	caviadini
	144	croccante
	145	cupeta
	146	focaccia di gordona, fugaschia di gordona
	147	frittella
	148	gnocchi di zucca
	149	graffioni
	150	grissini dolci
	151	marubini
	152	masigott
	153	meascia dolce o salata
	154	miccone
	155	nocciolini
	156	pan da cool
	157	pan di segale
	158	pan méino
	159	pane comune
	160	pane di pasta dura
	161	pane di riso
	162	pane di san siro
	163	pane giallo
	164	pane mistura

	165	panettone di milano
	166	panun
	167	pazientini
	168	pesce d'aprile
	169	pizzoccheri della valtellina
	170	polenta e uccelli dolce
	171	resta
	172	ricciolino
	173	sbrisolona
	174	scarpinocc
	175	schiacciatina
	176	spongarda di crema
	177	tirot
	178	torrone di cremona
	179	torta bertolina
	180	torta del donizetti
	181	torta del paradiso
	182	torta di fioretto
	183	torta di grano saraceno
	184	torta di latte
	185	torta di mandorle
	186	torta di s. biagio
	187	torta di tagliatelle
	188	torta mantovana
	189	tortelli cremaschi
	190	tortelli di zucca
	191	tortello amaro di castel goffredo
	192	tortionata
	193	treccia d'oro "crema"
	194	ufela
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	195	alborelle essiccate in salamoia
	196	coregone
	197	missoltini
	198	pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	199	mascarpin de la calza
	200	mascarpone artigianale
	201	miele
	202	ricotta artigianale

08A04466

AUGUSTA IANNINI, *direttore*

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(G803132/1) Roma, 2008 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2008 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€	**438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€	**239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€	**309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€	**167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€	**68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€	**168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€	**65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€	**819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€	**431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€	**682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€	**357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla *Gazzetta Ufficiale* - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2008.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
serie generale	€	1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€	1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€	1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€	6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€	**295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,00)	- semestrale	€	**162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€	**85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€	**53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.